Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 28 czerwca 1930 roku. № 26

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. FR. TESARZ.
(Akcyjne Towarzystwo, przedtem Zakłady Skody w Pilznie).

Zużytkowanie ciepła zawartego w wyparach z panwi do ogrzewania wody.

Jak wiadomo z praktyki, browar musi być stale zaopatrywany w ciepłą wodę. Jeżeli znajduje się ona w ilości dostatecznej do użycia w każdej chwili, to browar jest zabezpieczony od przerw w ruchu, zwłaszcza w lecie, kiedy praca trwa nieustannie i jeden war następuje po drugim.

W jaki sposób ogrzewa się normalnie wodę, t. j. zapomocą pary wylotowej w ogrzewaczach z wielką zawartością wody, w zwykłych zbiornikach z wężami grzejnemi, w zbiornikach wbudowanych w ciągi panwi przy bezpośredniem opalaniu, w ekonomizerach i t. d., jest powszechnie znanem i w artykule niniejszym nie będziemy ich opisywać.

Zwracam natomiast uwagę na jedno źródło ciepła, z którem, jak się okaże, należy się liczyć, lecz na które w wielu browarach nie zwraca się uwagi. Są to wypary z jednej lub dwóch panwi (w warzelni podwójnej), które podczas gotowania zacieru i brzeczki uchodzą niewykorzystane na zewnątrz.

Dla przykładu weźmy panew w warzelni pojedyńczej dla waru 100 hl, gdzie pracuje się na trzy zaciery, z których każdy gotuje się po 20 minut brzeczka zaś gotuje się 2 godziny; ogólny zatem czas intensywnego wyparowywania trwa razem około 3 godz. Ilość wyparowanego płynu przy gotowaniu brzeczki, a więc i pary, której ciepło chcemy zużytkować, stanowi — powiedzmy — ogółem około 1200 kg, zaś przy gotowaniu zacieru około 200 kg, podczas łącznego czasu gotowania zacieru, czyli razem około 1400 kg. Oczywiście nie będzie można wykorzystać wszystkiego ciepła pary, którem rozporządzamy, ponieważ przyrząd, zapomocą którego ogrzewamy wodę, wbudowany jest do komina panwi, aż na wysokości powału warzelni, a ponadto woda nie styka się bezpośrednio z parą, co powoduje pewne straty, które wynosić będą przypuszczalnie około 25% rozporządzalnego ciepła. Na godzinę więc możemy wykorzystać $600 \times 540 \times 0{,}75 = 244.000$ kaloryj. Zapomocą tego ciepła chcemy ogrzać pewną ilość wody np. z 25° C. na 75° C., czyli o 50° C., a zatem ilość ogrzanej wody przez godzinę będzie wynosić $244.000 : 50 = 4880$ kg; w wyniku otrzymamy przy ogrzewaniu wody, tylko podczas gotowania brzeczki w ciągu 2 godzin, razem około 96.7 hl wody. Jeżeli przytem ogrzewamy wodę podczas gotowania zacieru, to otrzymujemy jeszcze $^1/_6$, t. j. około 16 hl więcej, a ogółem otrzymamy około 114 hl wody o ciepłocie 75° C.

Chcąc tę samą ilość wody ogrzać (114 hl) o 50° C. węglem o wartości opałowej 4200 kal. (kg. przy wydajności spalania 70%), potrzebowalibyśmy $\frac{11400 \times 50}{4200 \times 0.7} = 194$ kg węgla, co wyniesie, licząc za 100 kg Kcz. 20.— koszt Kcz. 38.80 na war, rocznie zaś dla 300 warów Kcz. 11.640. Ponieważ ilość wyparowanego płynu, a więc i ilość pary znajduje się w stosunku prostym do ilości gotowanej brzeczki — przelicza się uzyskane oszczędności na 1 hl. W tym wypadku zaoszczędzi się na 1 hl. ugotowanej brzeczki w warzelni, o ile uwzględnimy węgiel brunatny, jak wyżej podano, przy 30000 hl. rocznie — $11640 : 30000$, a więc ca o 0.39 Kcz. Naturalnie oszczędność ta znacznie wzrośnie w browarach większych. Naprzykład w browarze, w którym ugotuje się rocznie 100.000 hl brzeczki, wynosić będzie ona około Kcz. 39.000; przy gotowaniu 200.000 hl — Kcz. 78.000 rocznie. Tyle o praktycznej wartości wyparów. Z przybliżonych obliczeń wynika niezbicie, iż należy liczyć się poważnie z ciepłem zawartem w wyparach.

Obecnie zapoznajmy się pobieżnie z aparatami budowanemi przez Zakłady Skody. Aparaty te, jak już wspomnieliśmy instaluje się w kominie wyparnym panwi, celem rozumnego zużytkowania ciepła wypa-

rów do ogrzania wody. Ogrzewacze wyparowe są to właściwie naczynia metalowe zaopatrzone w króćce wlotowe i wylotowe na parę z pokrywami bocznemi; w pokrywy zawalcowany jest cały system rur miedzianych, przez które przepływa woda. Para, wznosząc się wokoło rurek, oddaje wodzie swoje ciepło i kondensuje się osobno. Trzeba dodać, że ogrzewając wodę do temperatury niższej, można ilościowo ogrzać jej o wiele więcej, niż ogrzewając do temperatury wyższej. Do procesu zakrapiania potrzeba wody o temperaturze wyższej, najmniej 75° C. Zadowolmy się więc mniejszą ilością wody, lecz ogrzaną do żądanej temperatury; ilość wody, która winna przepłynąć przez zagrzewacz, aby wypływała już ogrzana do zgóry określonej temperatury, regulujemy ręcznie, zasuwą wbudowaną do rurociągu wodnego albo też regulujemy automatycznie specjalnemi aparatami, które utrzymują temperaturę wody wypływającej na pewnej stałej wysokości. Ogrzaną wodę prowadzi się do zbiornika, którego wielkość ustala się o około 25% wyższą, niż war; w lecie, kiedy wary szybko następują po sobie, w zbiorniku tym, dobrze izolowanym znajduje się zawsze przygotowana ciepła woda do zraszania. W zimie należy wodę już trochę ostygłą ogrzać parą wylotową lub mało ostrą, aby nadawała się do użycia. Temperatura wody musi być jaknajwyższa, choćby dlatego, aby nawet po pewnem ochłodzeniu można ją użyć jeszcze do polewania, a także dlatego, aby nie zmniejszać ciągu w kominie wyparowym panwi. Celem utrzymania sprawności ogrzewacza na należytym poziomie trzeba dbać o czystość rurek.

Jak często należy je czyścić, zależy od jakości wody przepływającej. Jednakże stanowczo musimy postawić dobremu zagrzewaczowi warunek, by zbudowany był w taki sposób, aby można było odejmować pokrywy boczne i oczyszczać poszczególne rurki, przyczem same pokrywy muszą być lekkie. Najlepiej odpowiada temu warunkowi osobna pokrywa dla każdej komory, t. j. dla 2 szeregów rurek. Pokrywy te są sporządzone z blachy prasowanej i jeden człowiek z łatwością je zdejmuje lub zakłada; dają się one również lepiej uszczelniać, niż pokrywa wielka, która się łatwo zniekształca, nawet gdyby była lepiej usztywniona.

Dla warzelni pojedyńczej wystarcza jeden zagrzewacz, zaś dla podwójnej konieczne są dwa zagrzewacze, a mianowicie mniejszy dla panwi zaciernej, a większy dla panwi na brzeczkę. Montaż ich jest oddzielny, a odbywa się w ten sposób, że z rury komina wyparnego wycina się tak dużą część, aby wycięcie odpowiadało wysokości zagrzewacza, następnie przynitowuje się kryzy z kątowników, zagrzewacz wsuwa się między — w ten sposób przygotowane — końce komina wyparnego, a kryzy przymocowuje się do jego krońców. Montaż rurociągu na wodę, która musi być zawsze w pobliżu, nie sprawia wielkich trudności i zagrzewacz jest w ten sposób gotów do pracy.

Przeciwnicy zagrzewaczy (a znaleźli się nawet tacy) twierdzą, że przez wmontowanie zagrzewacza osłabi się ciąg panwi. Zjawisko to mogłoby mieć miejsce tylko wówczas, gdyby para, która się skrapla w rurkach zagrzewacza, oziębiła się zbytnio, t. j. gdyby temperatura wody, wypływającej z kondensatora była za niska. Nigdy to nie może mieć miej-

---

21) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Zawartość w piwie kwasu węglowego niemile obchodziła egipskich wytwórców i konsumentów piwa, tak samo mało zwracano uwagę na zabarwienie piwa. Niektóre nazwy piwa, jak „czarne", lub „żelazne" mówią nam same, jak dane piwa wyglądały, innych barw dokumenty niep odają. Wśród mnóstwa malowideł w grobowcach, na których przedstawiono dzbany z piwem, zwykle dzban każdy pokryty jest barwą brunatno-czerwoną, mniej więcej do wysokości nalewanego piwa, a pianę ponad dzbanem wyobrażono barwą białą lub bródno-żółtą. Barwą brunatną malowano w tych obrazkach wszystkie kadzie fermentacyjne, wogóle kolor ten w wyobrażeniu piwa egipskiego zajmuje stanowisko dominujące.

Klarowność piwa egipskiego, wobec prymitywnych filtrów pierwotnych (kosz, sito, mata lub tkanina), wiele pozostawiała do życzenia. Wyjątek prawdopodobnie stanowiły piwa mocniejsze „leżakowe", długo przetrzymywane, które mogły możliwie sklarować się same. Piwa takie zawierały prawdopodobnie większą ilość alkoholu. Podług Dr. E. Hubera pod tym względem nie różniły się mocą od win greckich, które zawierały przeciętnie około 15% alkoholu. Herodot wspomina, że Oziris, władca bogów egipskich, pierwszy stworzył napój z jęczmienia podobieństwa i mocy napoju greków, sporządzanego z soku gronowego.

Słynny lekarz grecki Galenus, odbywając pielgrzymki do źródeł wszechwiedzy egipskiej, w pamiętnikach swych skarży się na mocne piwo egipskie, które po wieczornych libacjach na drugi dzień jeszcze „silnie w mózgu i nerwach odczuwał".

Ceny urzędowe piwa w Egipcie dostosowywano tak jak i w Babilonji do cen surowca — zboża i obliczano wartość litra piwa równowartością $^4/_5$ litra ziarna (jęczmienia lub pszenicy).

sca, jeżeli się wyreguluje odpowiednio ilość wody przepływającej w ten sposób, aby jak już wyżej zaznaczyłem, z zagrzewacza wypływała woda o temperaturze możliwie najwyższej. Do tego doskonale służą regulatory automatyczne, o których wspomniałem poprzednio. O ile wstawimy jeszcze na komin wyparny obracalną nasadę, która zwiększa ciąg panwi, a której nie powinno brakować nawet przy panwi bez zagrzewaczy, otrzymamy jeszcze lepszy ciąg, przedewszystkiem zaś dostateczną ilość gorącej wody.

Obecna niska cena zagrzewaczy jest przystępna również dla browarów najmniejszych, gdyż oszczędności pokrywają koszty inwestycyjne zagrzewacza w małym browarze najdłużej w ciągu 2 lat, w większych — już w pierwszym roku.

Do obliczeń przybliżonych, podanych wyżej, przyjąłem materjał cyfrowy z praktyki i to w warunkach niedogodnych, jak np. niska cena węgla, minimalne wyparowywanie i t. p. Będę zadowolony o ile artykuł ten osiągnie swój cel i zwróci uwagę na to, że jest z czego oszczędzać i że można istotnie zaoszczędzić znaczne kwoty. Każdy grosz jest pożyteczny o ile można oszczędzać, a wówczas nie należy wahać się, lecz oszczędzać, gdzie i kiedy tylko nadarzy się sposobność.

SPRAWOZDANIE Z PRZEBIEGU OBRAD XI MIĘDZYNARODOWEGO KONGRESU PRZECIWNIKÓW PROHIBICJI.

Wielka sala Węgierska Związku Rolniczego, mieszcząca się we wspaniałym gmachu, niemal przepełniona. Przy stole prezydjalnym zasiada Zarząd Ligi Prezydjum Kongresu, delegaci Rządu Węgierskiego i reprezentanci stolicy Węgier.

P. Andrzej Baroz, Prezes Węgierskiej Ligi Przeciwprohibicyjnej, „Libertas", w charakterze gospodarza w serdecznych słowach wita przybyłych z różnych państw gości. W powitalnem przemówieniu podkreśla, że organizacja „Libertas" powstała pod wpływem Ligi Międzynarodowej w roku 1929 i skupia wszystkie czynniki, które w prohibicji widzą niebezpieczne ograniczenie swobody indywidualnej i przed całym światem manifestuje swoje idee, które od niepamiętnych czasów są prawem narodu węgierskiego. Jako zwolennicy kultury klasycznej, której obce są samowolne ograniczenia, przymus i zakazy, w swobodzie indywidualnej widzą Węgry drogę do powszechnej szczęśliwości. Te małe dzisiejsze Węgry, tak ciężko doświadczone i z trudem walczące z licznemi kryzysami, są nader wrażliwe na wszelkie hasła demagogiczne, a nawet i wśród sfer oficjalnych hasła prohibicyjne znajdować zaczynają posłuch. Nieprawdą jest, że przyczyną ubóstwa i ciężarów jest alkoholizm, gdyż są to wyniki jedynie zubożenia kraju i do pewnego stopnia zmian zaszłych w psychice jego ludności. W końcu mówca wzywa do dalszej rzeczowej i energicznej walki z niebezpieczeństwem prohibicji.

Napój codzienny wieśniaków Egiptu współczesnego, znany pod nazwą „Busa", wobec skrajnego konserwatyzmu jego wytwórców w sposobie przyrządzania, naśladuje dawne metody pierwotnego piwowarstwa staro-egipskiego. Napój ten, znany od czasów najdawniejszych u Turkmenów i innych koczowników stepów Azji Wschodniej produkowano z prosa, które w tym celu rozgniatano lub mielono, moczono w ciągu 3 dni w wodzie, potem rozgotowywano i fermentowano. Po krótkiej fermentacji gęstą masę rozcieńczano podwójną ilością wody i otrzymywano napój gotowy do użytku.

W tak zwanym papirusie lipskim Ebersa, a także w papirusach, znajdujących się obecnie w Berlinie, Leydenie i Londynie posiadamy wielkie bogactwo materjału do poznania medycyny egipskiej, która pomimo pewnych cech naukowych, była w przymierzu najzupełniejszem z czarami. Piwo w tem lecznictwie egipskiem odgrywało też ważną rolę. Tak naprzykład, recepty środków przeczyszczających zalecają (J. A. Święcicki: „Literatura egipska"): „Wino, miód, kwiaty akacyjne zmięszaj i wypij odrazu. Daktyle świeże, sól, sok ogórkowy rozetrzyj z wodą, wlej do naczynia i dodaj bobu roztartego. Po wygotowaniu, zrób pigułki, które niechaj chory przyjmuje, popijając piwem słodkiem".

„Weź szczyptę grynszpanu, zmięszaj z ośrodkiem chleba, zrób 3 pigułki, zjedz i popij piwem słodkiem".

Papirus berliński ma jeden tylko środek na wymioty, ale podobno skuteczny: „Rozetrzyj rybę zgniłą z piwem i wypij".

Piwo jako środek leczniczy stosowano i na różne inne dolegliwości, dodając do napoju gotowego cukier, miód, cynamon, pieprz, miętę, skórki cytrynowe lub pomarańczowe, piołun i wiele innych rzeczy mniej lub więcej apetycznych.

Studjując różne hieroglify egipskie, zauważono, że każdy tak zwany „charakter" hieroglificzny przed-

Niemogącego osobiście uczestniczyć na Kongresie p. Ministra Rolnictwa zastępuje sekretarz Stanu p. Karol Mayer, witając w imieniu Rządu Węgierskiego uczestników Kongresu i podkreśla wielką wagę dla ludzkości i życia gospodarczego tych międzynarodowych problemów, które są podwaliną obrad.

W imieniu stolicy przemawiał radny miejski Dr. Eugenjusz Lobmayer.

Wreszcie otwierając obrady, w następujących słowach wita zebranych p. baron Rajmund de Luze, Prezes Międzynarodowej Ligi Przeciwników Prohibicji.

Witam najserdeczniej przedstawicieli Rządu Węgierskiego i stolicy Węgier i wyrażam głębokie wyrazy podziękowania za to wielkie zainteresowanie, jakie okazują dla prac Kongresu przedstawiciele różnych państw i narodów. Zbieramy się już poraz jedenasty, tym razem w przepięknej stolicy Węgier, by wytrwale i wspólnie zdążać do podwójnego celu i w pierwszym rzędzie walczymy o prawo i swobodę indywidualną ogółu, a powtóre, jako przemysły zainteresowane. Praca Ligi, jako praca pionierska musi nosić charakter stały i ciągły, dzięki czemu w ubiegłym dziesięcioleciu osiągnęliśmy już pewne dość poważne jej wyniki. Nasi przeciwnicy, którzy system prohibicyjny stroją w piórka fałszywej ideologji i umiarkowane spożywanie napojów alkoholowych, celowo i świadomie identyfikują z wyjątkowemi sporadycznemi wypadkami patologicznego alkoholizmu w tymże okresie, nie poczynili niemal ani kroku naprzód, raczej przeciwnie bezstronna ocena stosunków w krajach, w których prohibicja została wprowadzona, przemawia dziś na ich niekorzyść. O doniosłości naszych obrad świadczy duże zainteresowanie sfer rządowych, gdyż muszę zakomunikować, że w tym Kongresie bierze udział również zastępca rządu francuskiego, attaché handlowy p. Brillat i zastępca rządu szwajcarskiego, Konsul Generalny p. Kienast.

---

stawił obraz jakiegoś przedmiotu w naturze, t. j. gdy chciano napisać „zając", „orzeł", „kaczka"; „piramida", malowano lub rysowano zająca, orła, kaczkę lub piramidę. Ten sam system stosowano i przy wyobrażaniu rzemieślników, przedstawiając ich podczas jakiejś czynności, charakteryzującej ich zawód. Dla słowa „piwowar" znajdujemy w pracy Dr. E. Hubera cztery „charaktery" hieroglificzne:

I. Narysowano małą figurkę człowieka, stojącego w dużej kadzi, prawdopodobnie zaciernej, lub fermentacyjnej i rozgniatającego nogami jej zawartość.

II rysunek przedstawia figurę człowieka, który przez jakąś tkaninę „klaruje" brzeczkę.

III i IV wyobrażają takież „klarowanie" lub cedzenie brzeczki czy piwa przez sito.

Zapomocą tych czterech rysunków odróżniano fach piwowarski od całego szeregu innych zawodów.

Rzeźby gliniane, odkopane w grobowcach, odtwarzają zawód piwowarski plastycznie. Jedną z takich rzeźb posiada muzeum w Berlinie: posąg kobiety rozgniatającej zacier nogami w dużej kadzi glinianej. Inne rzeźby piwowarskie, np. „robotnicy, cedzący piwo przez sita", zgromadzono w muzeum w Kairze.

Najwięcej jednak „illustracji" dawnej techniki piwowarskiej, znajdujemy na ścianach grobowców, w formie płaskorzeźb lub malowideł artystycznych, przedstawiających obrazowo całokształt życia zmarłego. Płaskorzeźby i malowidła illustrujące szczegółowo całą technikę piwowarstwa egipskiego, znajdujemy w różnego rodzaju grobowcach, pochodzących zarówno z czasów starego państwa Faraonów (około 3000 roku przed Chrystusem), jak i z czasów dynastji Ramzesydów (około 1000 roku przed Chrystusem). Naród w wysokim stopniu konserwatywny, jakimi byli i są egipcjanie, bardzo mało zmieniał w cią-

Przystępując do porządku dziennego, p. baron de Luze udziela głosu profesorowi Sir William Arbuthnot Lane, który jako lekarz od roku 1873 pracował w szpitalach angielskich i dłuższy czas przebywał w Ameryce Północnej. Niezwykle ciekawego referatu p. tytułem „Zdrowy rozum czy prohibicja", wygłoszonego przez sędziwego lekarza, referatu nacechowanego głęboką wiedzą i przeogromnem długoletniem doświadczeniem, wysłuchano w skupieniu, darząc prelegenta rzęsistemi wyrazami uznania. Obszerniejsze streszczenie referatu podamy w druku w najbliższym czasie.

Delegat Danji p. Christjan Olesen, Prezes Związku Duńskich Producentów i Kupców w Kopenhadze przemawia na temat „Zmonopolizowane czy prywatne przetwórstwo w dziedzinie produkcji i handlu alkoholem". Prelegent w nader żywych i rzeczowych wywodach wskazuje na te szkody życia gospodarczego, które są nieuniknioną konsekwencją systemu monopolów, zaznaczając w końcu, że naogół szkód tych niedoceniamy i zbyt mało na nie zwracamy uwagi tych czynników, które w pierwszym rzędzie winny się z nimi zapoznać.

Po przerwie obiadowej, zabiera głos p. Max Roth, obrazując stan ruchu antialkoholowego na Węgrzech. Według słów prelegenta, ruch ten na Węgrzech się wzmaga, nietylko dzięki poparciu sfer rządowych, ale głównie dzięki stanowisku, jakie naogół zajmują lekarze. Nie bez znaczenia jest również propaganda antialkoholowa uprawiana w szkole, która nawet wprowadza pewien rozdźwięk w umysłowości dziecka, gdyż głos i argumentacja nauczycieli antialkoholików, bardzo różni się od odwiecznych obyczajów i zwyczajów, w jakich dziecko zostało wychowane w gnieździe rodzinnem, a pozbawiony krytycyzmu jego umysł w specjalnem stawiać może świetle starsze pokolenie, które mu zawsze za przykład stawiano. Mimo to idea prohibicji na Węgrzech nie zapuszcza korzeni, a ogół społeczeństwa odnosi się do niej z nieufnością.

Po referacie Dr. Kaltenbrunner przedstawiciel Austrji powracając do sprawy monopolów państwowych, proponuje utworzenie specjalnej ściślejszej Komisji, której zadaniem byłoby pogłębienie tez prezesa Olesena i zbieranie materjałów, które mogłyby służyć każdej chwili do uzasadnienia szkodliwości systemu monopolowego w zastosowaniu do przemysłu fermentacyjnego.

W skład komisji weszli: prezes baron de Luze (Paryż), Pułkownik Sir Campell (Londyn), Dr. Józef Neumann (Berlin), Dyr. Olesen (Kopenhaga), Dyr. Poliwka (Praga) i prezes von Tobel (Bern).

Po obradach wszyscy delegaci udali się specjalnemi autobusami na zwiedzanie osobliwości przepięknej stolicy Węgier. Wieczorem władze miejskie podejmowały uczestników bankietem w salach Hotelu Św. Gerharda.

(Dok. nast.).

---

gu tych 2000 lat w samej technice piwowarskiej. Można jednak zauważyć pewne drobne ulepszenia poszczególnych czynności browarowych. Tak naprzykład, rozgniatanie nogami chlebów piwnych w zacierze ustępuje miejsca rozbijaniu tłuczkami drewnianemi, następne rysunki przedstawiają już normalne „wiosłowanie" jak i w naszych ręcznych browarach. Jeden „obrazek" przedstawia dosypywanie daktyli do zacieru zbożowego, otrzymywano wtedy piwo o dużej zawartości alkoholu.

Piwowarstwo w wielu płaskorzeźbach i malowidłach egipskich łączono stale z piekarstwem, czasami z garncarstwem, gdyż wszystkie dzbany gliniane potrzebne do produkcji i przechowania piwa, browary większe musiały wytwarzać u siebie. Piwowarstwo starożytnego Egiptu stanowiło z piekarstwem i ceramiką związek prawie nierozerwalny. Szczególnie piekarz i piwowar byli tak ściśle zespoleni ze sobą, że w razie potrzeby jeden z nich mógł śmiało zastąpić drugiego. W większych przedsiębiorstwach piekarnia i browar z wytwórnią naczyń glinianych podlegały jednemu kierownictwu technicznemu. Kto sam dla siebie nie warzył piwa w domu, kupował je w pobliskiej piwiarni lub piekarni.

Praca o piwowarstwie egipskiem Dr. E. Hubera daje opis rysunków, płaskorzeźb i malowideł z dziedziny przemysłu piwowarskiego, odnalezionych na ścianach niektórych grobowców w Egipcie.

I. Grobowiec Ai-nefert'a „wielkiego pana" starożytnego państwa egipskiego z 3500 roku przed Chrystusem (obecnie w muzeum w Karlsruhe) przedstawia sceny następujące:

1. Dwaj robotnicy rozgniatają zboże w stępie zapomocą tłuczków.
2. Robotnik w kadzi zaciernej rozgniata nogami namoczone chleby piwne.
3. Dwie robotnice wyrabiają chleb, jedna z nich trzyma w ręku małe okrągłe chlebki, druga duży chleb okrągły.
4. Robotnik wyciska gęste resztki zacieru ponad sitem i przecedza brzeczkę do podstawionego dużego garnka glinianego. Nad rysunkiem powyższym umieszczono napis: „cedzenie".

(D. c. n.).

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Akcyza od cukru. Na podanie nasze w sprawie zwolnienia od opłat akcyzowych cukru, przerabianego w browarach, otrzymaliśmy następującą odpowiedź: „Urząd zawiadamia, że Ministerstwo Skarbu reskryptem z dnia 28 maja r. b. L. D. VI. 1546/3/30 nie uwzględniło podania Związku z dnia 22 maja r. b. w sprawie zwolnienia od opłat akcyzowych cukru, przerabianego jako surowiec w browarach przy produkcji piwa słodowego, z powodu braku podstaw prawnych".

Kierownik Urzędu (—) *Ostrowski.*

Wywóz piwa samochodami. Na podanie nasze z dnia 7.X.1929 r. w sprawie wywozu piwa ze składów hurtowych zagranicę samochodami, otrzymaliśmy odpowiedź treści następującej:

„Załatwiając pismo z dnia 7.X.1929 r., wyjaśnia się, że wywóz piwa zagranicę za zwrotem podatku może się odbywać zarówno z miejsc wyrobu piwa, jakoteż i zakładów sprzedaży.

Zarazem wyjaśnia się, że kwestja zabezpieczenia naczyń, przeznaczonych do wywozu piwa, zostanie załatwiona przez władze w ramach obowiązujących przepisów w sposób najdogodniejszy dla eksportu. Przy wywozie piwa samochodem ciężarowym transport zabezpieczy się przez zaplombowanie sznurów, któremi są przymocowane do samochodów nakrycia brezentowe.

O ile firma „Browar . . . . ." zamierzałaby stale eksportować piwo do Gdańska, to zarówno dla ułatwienia zadania sobie, jak i organom kontroli skarbowej, byłoby wskazane specjalnie przystosować samochód do urzędowego zabezpieczenia".

Naczelnik Wydziału (—) *Zubrzycki.*

Clenie chmielu. Według przepisów o cleniu towarów przy wyliczaniu wagi netto chmielu, od wagi brutto odlicza się 2% na worki. Jak wiadomo worki chmielowe są zrobione z tkaniny bardzo grubej i ważą conajmniej 8% ogólnej wagi ładunku. Wobec powyższego C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Departamentu Ceł z prośbą o odliczanie przy cleniu chmielu 8% na opakowanie.

Browar Kuntersztyn, Tow. Akc. w Grudziądzu

Bilans na dzień 30 września 1929 r.

STAN CZYNNY:	zł.	STAN BIERNY:	zł.
Grunta	82.439.60	Kapitał akcyjny	1.400.000 00
Budynki	1.024 386.34	Fundusz rezerwowy	150.000 00
Nieruchomość Świecie	100 000.00	Fundusz amortyzacyjny	290.209.28
„ Bydgoszcz	62.852.24	Hipoteki	64.400.00
„ Grudziądz Toruńska	119 109.82	Kredytorzy	2.701.384 61
„ Nowe	80 893.95	Dywidendy nieodebrane	26.659 00
Maszyny i urządzenia	632.886.13	Zysk	59.418.59
Beczki	165.907.45		
Tabor	126.625.02		
Utensylja pp.	198.150.55		
Zapasy	479.245.05		
Pożyczki i hipoteki	607 193.29		
Dłużnicy na piwo	325.110.48		
Kasa i P. K. O.	169 542.00		
Należytości bankowe	255.569.88		
Weksle	110.867.63		
Efekty	151.292.01		
	4.692.071.48		4 692.071.48

Rachunek Zysków i Strat na dzień 30 września 1929 r.

DEBET:	zł.	KREDYT:	zł.	zł.
Koszty handlowe	968.312.52	Przeniesienie		19 195.40
Odpisy	165.123.06	Piwo		1.153.637.77
Zysk	59.418 59	Słodziny	6.318 60	
		Kiełki słodowe	13 702.50	20.021.10
	1.192.854.17			1.192.854.17

Popierajmy przemysł krajowy!

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.